

Lycée des Métiers Hôteliers **QUERCY-PERIGORD** Souillac



Commercialisation et Service **BAC 54** en Restauration

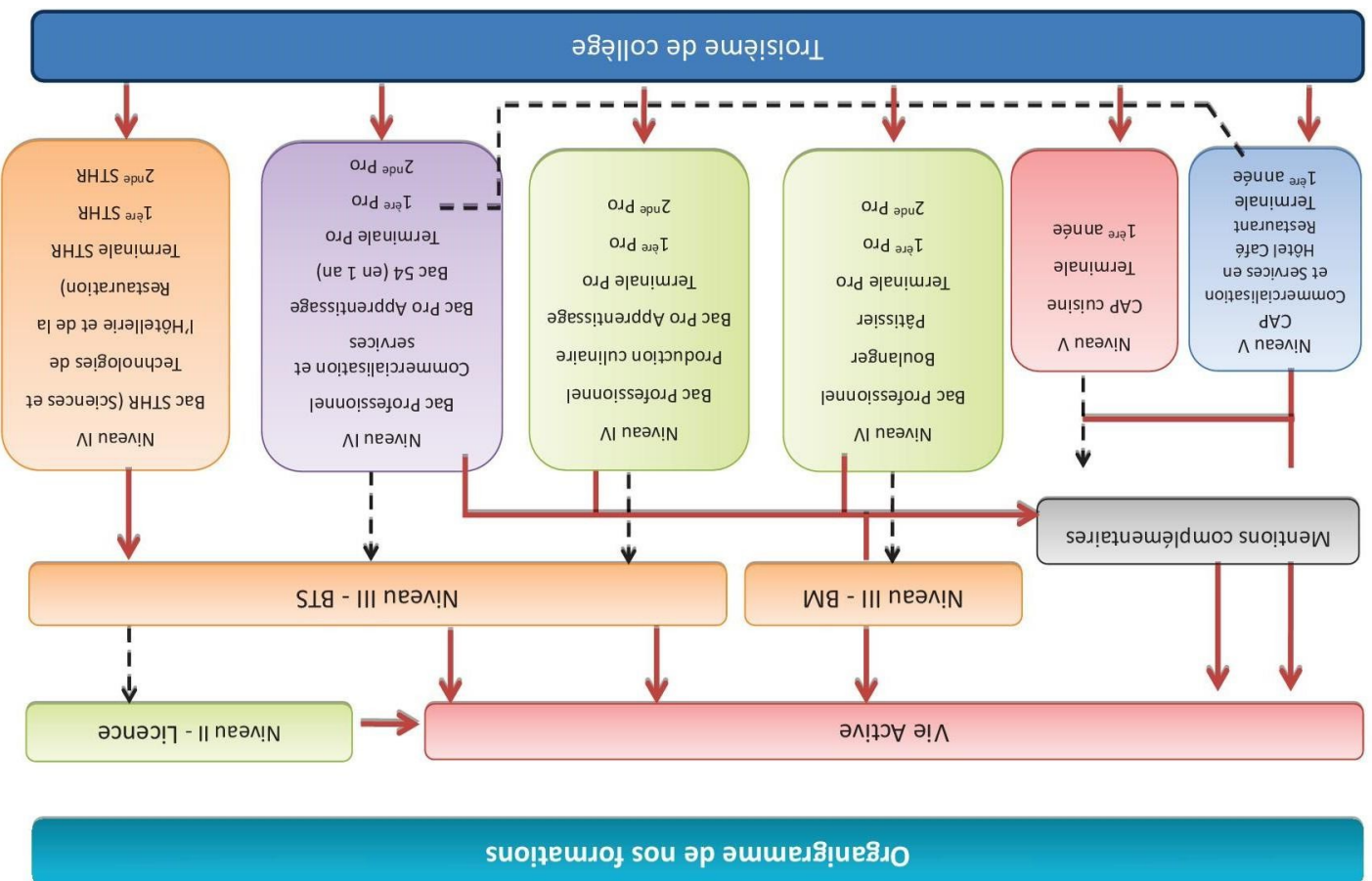
Baccalauréat Professionnel **en 1 an**

Sur les axes Brive - Toulouse et Sarlat - Rocamadour, le lycée des Métiers Hôteliers Quercy-Périgord a su développer ses formations avec une inscription forte dans son territoire. Défenseur du patrimoine gastronomique local, partenaire des plus grandes tables et groupes hôteliers de France et du monde, le lycée propose des formations adaptées au cursus de chacun. L'équipe enseignante assume sa mission en partageant passion mais aussi rigueur du métier au plus haut niveau.

Lycée des Métiers Hôteliers **QUERCY-PERIGORD**
Avenue Roger Couderc - BP 90006 - 46200 SOUILLAC
05 65 27 03 00 Télécopie : 05 65 32 72 19

Mail : 0460529a@ac-toulouse.fr

Site internet : quercy-perigord.entrip.fr/



Baccalauréat Professionnel

Commercialisation et Service en Restauration

BAC 54

Objectifs

Cette **formation accélérée** permet l'**acquisition d'une qualification professionnelle en Restauration** pour les élèves issus de la filière générale, professionnelle ou technologique. Elle est aussi ouverte à des jeunes étudiants ou non qui veulent se réorienter et se former aux métiers de la Restauration et plus particulièrement de la salle. Le titulaire d'un Bac Professionnel Commercialisation et Service en Restauration pourra intégrer une équipe dans toutes formes de restauration ou poursuivre ses études en BTS MHR ou en Mention Complémentaire.

Durée de la formation 1 AN

Rentrée des classes: en septembre et examen en septembre l'année suivante.

Organisation de la formation : 22 semaines en lycée et 22 semaines en entreprise

Vacances scolaires : vacances de Printemps ainsi que le mois d'août précédant l'examen.

Recrutement

Cette formation est accessible à :

- **tout élève de niveau Bac, titulaire ou non** (Bacs Généraux, Professionnels ou Technologiques quel que soit le secteur)
- à un étudiant de BTS, Licence... ou à un jeune entré dans le monde du travail et désireux de changer de secteur d'activité
- un élève issu de Bac Pro Cuisine désireux de compléter sa formation avec la valence inverse et d'obtenir son diplôme en Restaurateur

Enseignements

Domaine professionnel : Travaux pratiques
Ateliers Expérimentaux
Technologie Professionnelle
Gestion, Droit et Économie

Domaine général :

Mathématiques
Langues Étrangères (Anglais, Espagnol)
Sciences Appliquées à l'Alimentation et PSE
Éducation Physique et Sportive

Horaires hebdomadaires :

Enseignement professionnel 16h
Enseignement général 11h

Pour l'examen, les titulaires d'un Bac sont dispensés de certaines épreuves d'enseignement général. Les titulaires d'un Bac Pro Cuisine ont aussi diverses dispenses.

Poursuites d'études

- En BTS MHR, après une année de tronc commun, les étudiants choisiront une option :
 - ✓ Option A : Management d'unité de Restauration
 - ✓ Option B : Management d'unité de Production Culinnaire
 - ✓ Option C : Management d'unité d'Hébergement
- En Mention Complémentaire (Sommellerie, Barman, Organisateur de réception, Accueil Réception...)

Perspectives professionnelles

Le bachelier pourra trouver de l'embauche en France ou à l'étranger en restaurant gastronomique, brasserie ou autre...

Cette formation débouche sur 100% d'insertion professionnelle.

Après une période d'adaptation, le jeune pourra accéder à des postes à responsabilités, créer son entreprise...

Inscription contactez le Secrétariat de Scolarité

Pour tout savoir sur les formalités de recrutement et le dépôt des dossiers de candidatures.

